

—長月の献立—

—おまかせ料理—

おまかせ六品 五五〇〇

・先・刺・焼・煮・揚・食事

おまかせ七品 七五〇〇

・先・刺・焼・肴・煮・揚・食事

おまかせ八品 一〇〇〇〇

・先・刺・焼・肴・煮・揚・酢・食事

二時間飲み放題、二五〇〇円。

—喰い切り料理—

いんげん胡麻和え 八三〇

茄子おらんだ 七八〇

おくらとしらす 一〇五〇

くみぞれ和えく

万願寺と 一〇五〇

じゃこの煎り煮

鮭とアボカド 九八〇

く山葵醤油和えく

海老と空心菜の 一二〇〇

油炒め

—鮮魚—

お造り盛り合わせ 三六〇〇

※お刺身各種単品もございます。

—焼き物—

アスパラ塩焼(一本) 四〇〇

伴助ホツケ干物 八五〇

銀ダラ西京 一二〇〇

穴子一夜干し 二五〇〇

のどぐろ一夜干し 九八〇

するめいか一夜干し 一二〇〇

白レバー葱だれ掛け 九八〇

大山どり炙り焼き 一二八〇

黒毛和牛網焼き 二五〇〇

枋尾厚揚げ焼き 八三〇

大判さつま揚げ 九八〇

—進め肴—

茶豆 七八〇

九条葱ぬた 七八〇

炙り明太子 八三〇

お新香盛り合わせ 七八〇

谷中生姜と 九八〇

エシヤレット 九三〇

雷こんにやく 八三〇

れんこん金平 八三〇

出汁巻き玉子 八三〇

エイヒレ 六八〇

冷やしトマト 八八〇

グリーンサラダ 八三〇

いぶりがっこと 九四〇

クリームチーズ 八三〇

—御食事—

うに土鍋御飯(一合) 三〇〇〇

茄子そうめん 一〇五〇

稲庭うどん(温・冷) 八八〇

お蕎麦(温・冷) 八八〇

鴨汁そば 一〇五〇

和牛すき焼き飯 一二〇〇

うなぎ御飯 一〇〇〇

お茶漬け(鮭・梅) 七七〇

御飯セット 六〇〇

—煮物—

冬瓜蟹あんかけ 一三〇〇

大山どり午房煮 一一八〇

大あさり酒蒸し 一三〇〇

大あさりバター 一三〇〇

和牛の肉じゃが 一二〇〇

豚の塩角煮 一二〇〇

く柚子胡椒風味く

築地和み

031354611489